



Millésime 2016

Château Trois Moulins



Agrément Cru Bourgeois
tous les ans depuis le millésime 2008

2016: Le match est sifflé avec 2015...

Après un millésime 2015 attendu et encensé, le 2016 a connu un climat plus contrasté, pourtant il regroupe tous les caractères nécessaires à la naissance d'un grand millésime.

Une météo qui joue à saute-moutons, marquée par un hiver et un début de printemps frais et humide (+14% de précipitations par rapport à la normale). Le dernier épisode pluvieux de la mi-juin laissera place à un été chaud et très sec (déficit hydrique de 80%, comparable à 1959!).

La floraison commence la première semaine de Juin, sur une **fenêtre sans humidité**, les terroirs du Sud-Médoc composés de graves permettent au terroir de se réchauffer rapidement et de développer son cycle végétatif. La nouaison s'enchaîne dans des conditions favorables, très peu de coulures sont observées, la phénologie reste hétérogène suivant les cépages.

Les premières baies verrées sont observées le 25 Juillet, le bilan hydrique climatique, nettement déficitaire, rappelle l'année 2010 (les réserves ont été constitués au printemps). La pluie du 13 Septembre (environ 30 mm), bénéfique et inattendue, relance la maturité. Le 22 Septembre: début des vendanges, le 20 Octobre: clap de fin, 4 semaines durant lesquelles nous avons pu choisir le bon moment d'attendre et de vendanger!

Cette fin s'est caractérisée par un différentiel de température très marqué (+20°C) qui a **anobli ce millésime**. Au chai, le rendement est un peu plus bas (baies plus petites que 2015), les Merlots sont soyeux et riches, les Cabernets-Sauvignon et les Petits-Verdot affichent de grandes promesses.

2015 et 2016, une bonne raison de les comparer... portant un parcours climatique tout à fait différent.

chiffres clés

vendanges

Merlot :
du 22/09 au 10/10

Cabernet Sauvignon :
du 11/10 au 19/10

Cabernet Franc :
13/10

Rendement moyen : 46 hl
Ph 3,52

assemblage

45% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon,
15% Cabernet Franc

degré alcoolique

14% vol.

œnologie-conseil

Hubert de Bouïard.

Vinification

Débourbage de la vendange avant vinification.

Macération pré-fermentaire à 5°C durant 4 à 6 jours. La fermentation est lancée à 15°C puis stabilisée à 25°C. Le travail sur les cuves est constitué de deux délestages par jour et un pigeage à petit volume, progressivement, il est réduit à minima.

Macération finale à 28°C durant 6 à 12 jours.

la propriété

Appellation : Haut-Médoc

Sols : grosses graves maigres et sableuses du quaternaire.

Superficie : 28 ha

Depuis 2001 : station de traitement des effluents viti-vinicoles

Depuis 2013 : adhésion au projet de certification norme 14001

viticulture

Encépagement : Merlot 45% - Cabernet Sauvignon 40%

Cabernet Franc 15%

Age moyen du vignoble : 21 ans

Densité de plantation : 5000 à 7000 pieds/ha

Stratégie de protection raisonnée du vignoble.

Façons culturales traditionnelles, travail du sol, enherbement

Ebourgeonnage et suppression des entre coeurs, effeuillage et

Vendanges vertes.

œnologie

Vendanges : mécanique ou manuelle selon les parcelles

Double tri manuel sur tables de tri vibrante à la réception

Vinification : 32 cuves thermorégulées, débourbage,

macération pré-fermentaire à froid de 4 à 6 jours

Cuaison de 3 à 4 semaines

Elevage : de 12 à 15 mois sur lies fines

30% de barriques neuves, 20% barriques 1 vin

Huit Tonneliers français sélectionnés suivant cahier des charges

mise en bouteille

Filtration tangentielle

production

120 000 bouteilles

propriétaires

Annick et Jean-Pierre MARIE

Château Cambon La Pelouse

5, Chemin Canteloup - 33460 MACAU

Tél.+ 33 (0)5 57 88 40 32 - Fax + 33 (0)5 57 88 19 12

contact@cambon-la-pelouse.com